

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pelaksanaan praktek produksi permen *jelly* dari ekstrak buah kweni dapat disimpulkan bahwa :

1. Proses pembuatan permen *jelly* dari ekstrak buah kweni adalah pembuatan ekstrak buah kweni, pemasakkan, penambahan gula pasir, agar-agar, dan air, pengadukan, pencetakan, pengeringan, pengemasan.
2. Ketiga formulasi permen *jelly* dari ekstrak buah kweni sama sama disukai oleh panelis karena ketiga formulasi tidak berbeda nyata atau tidak mempengaruhi dari warna, aroma, tekstur, rasa dan *overall*.
3. Kadar vitamin C pada permen *jelly* dari ekstrak buah kweni pada F1 sebesar 14,2167 mg/100g kemudian pada F2 sebesar 24,853 mg/100 g dan pada F3 sebesar 20,78 mg/100 g, dan kadar serat kasar sebesar F1 sebesar 0,5367 %, pada F2 sebesar 0,3% dan F3 sebesar 0,43%.
4. Sampel yang paling disukai oleh panelis adalah permen *jelly* dari ekstrak buah kweni dengan formulasi agar-agar 8 g; daging kweni 100 g; air 200 ml.
5. Kapasitas produksi permen *jelly* dari ekstrak buah kweni 750 kemasan per bulan dengan harga Rp 9.398,89/kemasan, harga jual Rp 12.000/kemasan, sehingga diperoleh laba bersih Rp 2.431.203,88/bulan. Usaha akan mencapai titik impas pada tingkat produksi 439 kemasan/bulan. B/C produksi permen *jelly* sebesar 1,40 artinya industri permen *jelly* dari ekstrak buah kweni secara ekonomi layak dijalankan karena nilai B/C lebih besar dari 1.

B. Saran

Pada praktek produksi permen *jelly* dari ekstrak buah kweni, terdapat hal-hal yang perlu dilakukan untuk menambah konsumen dan meningkatkan kualitas permen *jelly*. Maka dari itu disarankan supaya :

1. Adanya pemasaran yang lebih luas dan kreatif supaya produk diterima oleh masyarakat luas dan meningkatkan daya tarik konsumen.
2. Perlunya menjalin kerja sama dengan pemasok bahan baku sehingga mudah mendapatkan buah kweni.